

40-Spaghetti con tartare di alici, bottarga di tonno e succo di carote

Autore: Paolo

Ingredienti: spaghetti, alici freschissime 12, bottarga di tonno 30g, limone 1, prezzemolo, olio d'oliva, peperoncino, succo di carota (carote lessate e frullate)

Pulire le alici, toglierne le lisca e tritarle grossolanamente con il coltello.

Condirle con del prezzemolo tritato, il succo e la buccia grattugiata del limone, peperoncino e olio d'oliva.

Cuocere gli spaghetti e scolarli al dente, condirli con un filo d'olio d'oliva e bottarga.

Versare un mestolino di succo di carota nelle fondine, aggiungere al centro gli spaghetti arrotolati . Mettere sopra gli spaghetti la tartare di alici, finire con alcune scaglie di bottarga .